Rocznik XVII. Lwów, 1. marca 1904. Nr. 5.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Odezwa

do PP. Delegatów i Członków Polskiego Tow. gorzelniczego.

Odezwa moja połączona z prośbą w „Gorzelniku" numer 4 umieszczona odniosła dotąd taki skutek, że zaledwie jeden Delegat oświadczył mi swą gotowość działania między gorzelnikami dla sporządzenia okazów na wystawę spirytusową we Wiedniu.

A reszta Delegatów i gorzelników? (wykluczając tych, którzy swe przedmioty już zgłosili). Czyż tak dalece są oni obojętnymi na sprawę naszego przemysłu gorzelniczego, że nie potrafią zdobyć się na odrobinę fatygi dla sporządzenia jakiegoś planu, rysunku lub modelu z drzewa lub blachy? Tymbardziej mnie to dziwi, że komitet wystawowy jest gotów tym, którzy tego zażądają, udzielić odpowiedniego zasiłku na takie przedmioty.

Mamy 18□ metrów miejsca w rotundzie przeznaczonego na naszą wystawę, a czem to miejsce zapełnimy? Chyba zapchamy je samą tylko wódką i słodem — to zaś nie wyda o nas dobrego świadectwa, — będzie to jednym powodem więcej do osądzenia nas, iż myśleć nie umiemy. A przecież nie jesteśmy wyłącznie tylko gorzelnikami, — jesteśmy bowiem i budowniczymi, i konstruktorami aparatów, a nawet i wynalazcami nowych przyrządów i ulepszeń i t. p. Budujemy lub rekonstruujemy gorzelnie; wiemy gdzie i jaki przyrząd lub maszynę ustawić; umiemy przerabiać lub poprawiać według naszego planu istniejące aparaty lub przyrządy, i nie jednemu z fabrykantów lub monterów umieliśmy dawać wskazówki; umiemy nawet nowe aparaty i przyrządy wymyślać, a to wszystko dla tego, bo zżyliśmy się z gorzelnią, więc rozpoznajemy bardzo łatwo jej braki lub niedokładności. Myślimy zawsze nad tem jakby nasze gorzelnie udoskonalić — ale równocześnie hołdujemy naszej ociężałości albo wygórowanej skromności tak dalece, że żałujemy nawet tak małej pracy, lub jesteśmy tak onieśmieleni, że wprost nie chcemy, albo boimy się owe nasze zdolności przed światem okazać.

Nie bądźcież więc Szanowni Panowie Koledzy ani obojętnymi ani zanadto skromnymi, nie obawiajcie się, by wobec innych okazów Wasze zupełnie zmalały, wszak czasami na pozór nieznaczny przyrząd lub aparat, posiada większą rzeczywistą wartość, od niejednego precyzyjnie i imponująco zrobionego.

Proszę więc bez wahania o sporządzanie planów, rysunków i o ile możności jak najwięcej modeli, a komu dogodnie to i fotografie gorzelń i aparatów w rozmiarach 32/27 cm.

Proszę o pośpiech!

Antoni Jenik,
przew. Polsk. Tow. gorz.

Bolszowce, 25. lutego 1904.

Gorzelnictwo przy zmianie stulecia XIX/XX.

(Pogadanka.)

Na jakim poziomie technikę gorzelniczą zastał św. p.. wiek XIX, wiemy o tem to i owo z ówczesnych podręczników, pisanych przez przygodnych autorów gorzelniczych, chociaż przy żółwim postępie do lat siedmdziesiątych ubiegłego stulecia, poziom ten „zakonserwował się" był prawie całkowicie, tak że bardzo wielu z dziś żyjących i czynnych adeptów gorzelnictwa, pracujących w ostatniem czterdziestoleciu stanowić mogą żywą tradycyą całego stu

lecia, jako naoczni świadkowie przeobrażenia gorzelń, z najprymitywniej „od siekiery“ urządzanych, prowadzonych bez planu i rozumienia rzeczy, na wykwintne, celowo i z planem przewidującym każdy szczegół, urządzane dziś fabryki spirytusu. Skok postępu jest ogromny od przesądnego, nieumiejącego przypisywać skutków przyczynom, na kucharskich receptach opartego postępowania nieuków, do polegającego na wiedzy, z mikroskopem w ręku, postępowania rutynowanych techników gorzelnianych. Ci to starsi gorzelnicy, którym dane było znać i porównać te dwa poziomy — w zaraniu i u schyłku ich dni pracy — mogą być dumni, że działalność ich była współczesną olbrzymiemu postępowi, do którego niejeden z nich świadomie lub bezwiednie cegiełkę dołożył, i kroku mu do trzymał.

Postęp w gorzelnictwie, idący równolegle z postępem wiedzy ogólnej, stanowiącej dorobek ubiegłego wieku — przekroczywszy obecnie próg nowego stulecia, nie może i nie powinien w swoim pochodzie być zatrzymywanym i dróg nowych braknąć mu nie powinno, otworzymuje i utoruje postęp w innych dziedzinach wiedzy ludzkiej, wobec których dzisiejsze gorzelnictwo nie jest już kopciuszkiem, niedorosłym do korzystania ze zdobyczy nauki.

Takiem zastał gorzelnicstwo wiek XX, a co mu on przyniesie, zobaczy kto dożyje, wszelakoż wiele, bardzo wiele spodziewać się po nim może. Droga spokojnej ewolucyi krocząc jak dotychczas, mogłoby gorzelnictwo zajść daleko, nie wykluczone są jednak gwałtowne przewroty, które całą manipulacyę wyrobu wódki uproszczą i zmienią do niepoznania. — W kraczanie w atrybucyę przepowiadaczy à la Verne, nie wchodzi w granicę niniejszej pogadanki, której tematem w dalszym ciągu będzie omówienie dzisiejszych usiłowań popchnięcia gorzelnictwa znowu o krok naprzód.

Zacznę od tak dziś aktualnej sprawy, wypowiedzenia służby bakteryom kwasu mlekowego i samemuż nie tak dawno zalecanemu (technicznemu) kwasowi mlecznemu (nie wyłączając i czystej hodowli bakteryj kw. ml.). Zastąpić trzeba tego trutnia wraz z jego produktem innym kwasem, mineralnym mianowicie takim, co już od dawna w gorzelniach był stosowanym, i już wcale dobrze nadawał się do ukwaszenia (t. j. do reagowania na trudno rozpuszczalne ciała azotowe i białko roślinne, by je uprzystępnić jako pokarm dla drożdży). Kwas ten nie nadawał się atoli jako przedmiot patentu, mocą którego, stosowanie kwasu np. siarkowego (z mineralnych najtańszego i najprzystępniejszego), stało się zależnem od posiadacza patentu, a jego prawa i kontrola, z natury rzecze powinne być problematyczne. Trudności te nie zniechęciły Dr. Büchelera; postępowanie z kwasem siarkowym opatentował, on. Jak było do przewidzenia — sukces pieniężny tego patentu świetny nie jest. Przyznać należy, że wobec innych dwóch patentów, Bauera i Kuesa — które rzecz dziwna, polegając tak samo na kwasie siarkowym, a mimo tego nie naruszają, snać bardzo elastycznego patentu Büchelera i nie obalają się wzajemnie — metoda Büchelera jako podstawowa dla wszystkich trzech (czy czterech już) metod, musi być najracyonalniejszą Bauer swoim ekstraktem i Kues swoją solą zasilającą uczynili swoje patenta praktyczniejszymi... dla — siebie, dla nabywców bowiem, jak to już liczne doświadczenia stwierdziły, dodatki te stanowią balast, powiedzmy śmiało: — niepotrzebny!

Dla ilustracyi i uzasadnienia powyższego twierdzenia opowiem, że po próbie postępowania z ekstraktem Bauera i kwasem siarkowym, zaniechałem ekstraktu, a pozostałem przy samym kwasie stale, czem jak mniemam — nie wkraczam ani w patent Bauera, bo robię bez ekstraktu, ani w patent Büchelera, bo dotąd nie znam szczegółów jego metody (trzyma ją podobno w tajemnicy wprowadzając tylko za pieniądze). Postępuję tak, jak radzi Bauer przy swoim ekstrakcie, z pewnemi wszakże zmianami, jakie za właściwe uważałem i z dodatkiem n. b. zamiast ekstraktu słodu do hołowicy, który dając ze siebie odsetki spirytusu, wynosi stanowczo taniej jak ekstrakt przy odsetkach ze skrobii kartoflowej takich jak z ekstraktem, i z lepszą bez porównania wytrzymałością drożdży, które się — dzięki słodowi — nie degenerują przez czas dłuższy.

Przy tej sposobności potrącę o umieszczone w Nr. 1 „Gorzelnika“ „Wezwanie koleżańskie“ kolegi Kornhauser'a. Nieźleby to było samemu sobie tanio produkować odpowiednie pożywienie dla drożdzy, celem oszczędzenia słodu, i być niezależnym od fabrykanta tego (często bezwartościowego) specyfiku; myślałem już o tem, i z przyjemnością witam myśl podobną.

Jestem mniemnia, że filtrat z naszych wywarów, wygotowany (w próżni iżby się nie skarmelizował) w aparaciku podobnym do vacuum aparatów w cukrowni (przy pomocy pompy powietrznej), przy niskim stopniu wrzenia, do gęstości powideł, które acz świeżo sterylizowane znakomicie, celem przechowywania wymagałyby może cokolwiek kwasu salicylowego, dla zabezpieczenia przed infekcyą zewnętrzną, — stanowiłby pyszne pożywienie dla kultury sacharomycetów gorzelnianych, dzięki pozostałości w brażę jeszcze sporej ilości węglowodanów, przyswajalnych ciał azotowych, soli mineralnych i plazmy zniszczonych komórek drożdżowych. Powidełka takie, prawie zupełnie podobne do ekstraktu Bauera, robićby trzeba było chyba — na wywóz, dla urządzenia konkurencyi Bauerowi; dla siebie wystarczyłaby może przecedzona braha jako taka, gdyby nie to, że obniżałyby bardzo koncentracyą zacierku drożdżowego (bez słodu) i gdyby wreszcie nie to, że dodawanie brahy do hołowicy znane już było naszym wiarusom z pierwszych lat ich praktyki, tak jak znane im były drożdże piwne, ongiś podobnie jak dziś kwas mlekowy z gorzelń rugowane. Skoro się jednak obecnie agituje za wprowadzeniem na powrót drożdży piwnych, toć i dla wywarów może zaświtać poranek, jak się wreszcie na ich istotnej wartości przy hodowli drożdży poznać potrafimy, chociaż nowości (w braku jej — jak twierdzi mądry Ben Akiba — pod słońcem) stanowić już nie będą mogły.

Obok wywarów, a może w połączeniu z niemi, otręby pszenne podane drożdżom w odpowiedniej formie, mogłyby stanowić pokarm nader bogaty w składniki, jakich prócz słodu, żaden tani ekstrakt posiadać nie może, a wynosić taniej o $^{9}/_{10}$ ceny ekstraktu.

Że ani Bücheler, ani Bauer, ani Kues z swoimi metodami, nie sprawią przewrotu w gorzelnictwie i że nie tędy droga do epokowych wynalazków, o jaki kusił się już przed nimi dr. Effront z kwasem flurowodorowym, możemy ich stanowczo upewnić. Maluczko a przejdziemy nad tą powodzią szumnie reklamowanych metod, podobnie jak przed kilku laty nad metodą p. G. Fritsche z Czerniowiec, którego zaliczyć można do tej samej kategoryi wynalazców — całkowicie do porządku dziennego, co wszakże prawdziwego postępu w jego pochodzie nie powstrzyma i nie przeszkodzi kiełkującym w setkach mózgów pomysłom dojrzeć i wydać owoce, mniej lub więcej dla gorzelnictwa pożyteczne.

Wiedeńska Wystawa spirytusowa, obok wielkiej doniosłości głównego celu, wykazania sposobów ekonomicznego zużycia spirytusu w przemyśle, będzie zapewne miała dla myślącego gorzelnika nie jedną rzecz ciekawą i pouczającą, która choćbysama z siebie doskonałą nie była, i stanowiła dowód niedopiętych jeszcze usiłowań — a takich okazów na wystawach bywa sporo — spowodować może wyłonienie się tysiącznych zupełnie oryginalnych pomysłów, po które — jakoby na pokłoście wynalazcze, powinien pojechać z nas każdy, kto sobie nie miał powodu powiedzieć już przedtem: „za tępy i za ciężki jestem na to“. A i ci „za ciężcy“ pojechać powinni, celem przyswojenia sobie z pierwszej ręki obcych zdobyczy postępu, by z nich wygodnie, bez opłacenia haraczu pośrednikom, korzystać potrafili.

Zatem do widzenia na Wystawie wiedeńskiej, mającej zainaugurować i nadać kierunek postępowi gorzelnictwa w nowem stuleciu; jedźmy na nią z tą myślą przewodnią spieszmy zająć miejsce na rydwanie postępu za każdą cenę, bo gdy je nam inni zajmą a wehikuł ten bez nas pomknie na zawrotne wyżyny — to pieszo go nie dogonimy. — Do celu przyjdziemy zapóźno.

Albin Bilicz.

Bardzo ważne dla właścicieli gorzelń.

Odnośnie do Bauerowskiej metody postępowania przy wyrobie spirytusu z kartofli, kukurudzy i melassy bez używania kwasu mlecznego i słodu do fermentacyi.

Podajemy niniejszem wszystkim P. T. właścicielom gorzelń do wiadomości, że począwszy od teraz, zezwalamy jako właściciele patentu metody Bauerowskiej, w porozumieniu z jej wynalazcą, panem Emilem Bauerem, na zastósowanie w gorzelniach Bauerowskiej metody wytwarzania drożdży, bez używania kwasu mlecznego jedynie przy pomocy kwasu siarkowego i ekstraktu drożdżowego, a to bez uiszczania jakiejkolwiek opłaty licencyjnej, nam jako właścicielom patentu. Czynimy to dla większego ułatwienia, uprzystępnienia i szerszego rozpowszechnienia metody Bauerowskiej w gorzelniach rolniczych — żądamy jednak poprzedniego zawiadomienia nas o zamierzonem zastósowaniu tejże metody.

Postanawiamy pomimo tego pilnować naszych praw patentowych, przed samowolnem wkraczaniem w zastrzeżone nam patentem prawa czynionem bez poprzedniego zawiadomienia nas i uzyskania naszego zezwolenia. Patent nasz ochrania bowiem nietylko zastósowanie ekstraktu drożdzowego lub kwasu siarkowego, czy to równocześnie, czy każdy z osobna przedsięwzięte, albowiem tak jedno jak i drugie w patencie naszym jest wyraźnie zastrzeżonem — dlatego też samowolnego zastósowania metody Bauerowskiej prawnie dochodzić będziemy.

Jedyne i wyłączne miejsce wyrobu Bauerowskiego ekstraktu drożdżowego znajduje się tylko w Raabskiej fabryce spirytusu, gdzie wyrób ten dokonywa się pod osobistem kierownictwem i nadzorem wynalazcy p. Emila Bauera. Wszelkie inne rzekomo podobne preparaty odżycze, pod rozmaitymi nazwami pojawiają się, są lichemi naśladownictwami, — przed sprowadzaniem i zastósowywaniem ich, wszystkich ostrzegamy.

Wszystkie odnoszące się do Bauerowskiej metody wyjaśnienia i pouczenia, równie jak broszurki i wskazówki użycia posyłamy bezpłatnie.

Akc. Tow. Raabskiej fabryki spirytusu i rafineryi
w Raab (Györ) na Węgrzech.

KORESPONDENCYE.

Jak to nazwać?

Do jakiego stopnia system biurokratyczny zatępia pojęcie wyrozumiałości w organach skarbowych, wskutek mechanicznego wykonywania ustaw przez dotyczących pp. urzędników — niechaj posłuży następujący przykład:

W okręgu Dyrekcyi skarbowej rzeszowskiej zdarzył się – może przed ośmiu laty — fakt, że gorzelnik czy właściciel (przedsiębiorca) dał parobkom gorzelnianym, idącym do domu na święta po pół czy po całej flaszce wódki, aby się z rodziną uraczyli.

Ktoś to wyśledził, sporządził opis czynu i przedsiębiorca zapłacił za uszczuplenie dochodów skarbowych karę w kwocie 600 (sześćset) koron!

Komuś wydał się wymiar kary za niski i wdrożono śledztwo na nowo; ale, że w tym czasie ów właściciel gorzelni za jakieś przestępstwo prywatne dostał się na kilka lat pod klucz — wstrzymano śledztwo, aż do wyjścia jego z kryminału.

Teraz, gdy to nastąpiło jeżdżą panowie urzędnicy jeden za drugim do owej miejscowości i badają ludzi. Nie chodzi mi tu o owego przedsiębiorcę, którego nawet wcale nie znam — lecz o zasadę; pytam więc, jak takie postępowanie władz nazwać? Wprawdzie ustawa mówi, że bez opłaty nie wolno bezkarnie wódki z gorzelni wywozić; ale już pod samem wyrażeniem „wywozić“ rozumieli ustawodawcy wydalanie wódki do handlu bez opłaty. Trudno przecież było określać, że w razie, gdy uboga kobieta poprosi dla chorego męża o troszkę spirytusu do smarowania, bo w karczmie takiego nie dostanie lub parobkom gorzelnianym, jak w tym wypadku — to po odrobinie dać można... przecie za

ubytki przedsiębiorca płaci! Wszakże zostawia się to do oceny urzędnikom, jako ludziom ukwalifikowanym i posiadającym wykształcenie akademickie — a więc takim, którzy potrafią odróżnić n a d u ż y c i e od n i e n a d u ż y c i a.

Jak to nazwać? lub jak sobie tłumaczyć?

Powiedziałem już wyżej, że przedsiębiorca ów nic a nic mię nie obchodzi; a sprawa ta przypomniała mi moją własną, jaką podobną (przy wywozach) miałem w pierwszych latach obecnej ustawy gorzelnianej, kiedy to przeciętny c. k. nadstrażnik nie umiał wywozu wódki załatwić. „Grożono“ nam karą sześć do siedm tysięcy reńskich. Trzy dyrekcye (właściwie dwie, bo trzecia bez śledztwa sprawę skończyła) męczyły mię przez lat s z e ś ć! Zdenerwowało mię to tak, żem po nocach sypiać nie mógł; com otrzymał wezwanie (bo nie zawsze śledztwo odbywało sie w gorzelni) tom sobie przypomniał fakta, świadków, daty, męczył się, jak ten zbrodniarz i po to tylko, aby w końcu na propozycyę c. k. nadkomisarza p. S... (dzisiaj radcy) zapłacić 5 (pięć) guldenów tytułem odstąpienia od dalszego postępowania. Widziałem przy tej propozycyi plik spisanych kawałków, najmniej ze stu arkuszy złożony. I na co się zdała ta próżna praca? Sam p. nadkomisarz (urzędnik - obywatel) zwracał mi na to uwagę. *Stary gorzelnik.*

Nie mając zbyt wiele wolnego czasu, pospieszam przynajmniej w krótkości podać opis nowo wybudowanej gorzelni oddanej mojemu kierownictwu.

Właściciel klucza Łuczanowieckiego JW. Pan hr. Mycielski oddawna nosił się z zamiarem wybudowania i urządzenia nowej gorzelni — zamiar ten ale urzeczywistnił dopiero jego pełnomocnik p. Bilicz. Urządzenie nowej gorzelni objęła i wykonała bardzo sumiennie firma J. Grüner w Sokalu.

Gorzelnię urządzono na produkcyę 7 hl, i zastosowaną do takiego wyrobu całe urządzenie i naczynia gorzelniane, mianowicie do sporządzania dwu racierów dziennie.

Przystępuję do opisu tegoż urządzenia.

Aparat destylacyjny składa się: z kotła odpędowego systemu Schwarca, na którem znajduje się kolumna o siedmiu przedziałach, na tej zaś kolumnie umieszczony jest deflegmator pomysłu Bilicza. Zaciernia ma pojemności 60 hl. i posiada podwójnego węża — w kadkarni znajdują się 3 kadzie fermentacyjne po 52 hl. W magazynie spirytusowym umieszczony rezerwoar na 300 hl. spirytusu. Kocioł parowy systemu Cornwalla liczy 32·55 m² powierzchni ogrzewalnej — parnik Chenzego na 34 q. kartofli, maszyna parowa o sile 8 koni.

Ruch gorzelni rozpocząłem dopiero 3. listopada 1903. Dokładnie odwarzywszy 32 q. ziemniaków należycie opłukanych, nabiłem niemi parnik i sporządziłem z nich pierwszy zacier. Kartofle zawierały 19·1% skrobii, doliczywszy do tego 100 kg. jęczmienia na słód, otrzymałem z tych produktów 440 litrów okowity na 92° Tr.

Odfermentowanie kadzi miewam od 0·8 S. do 1·4% S. Słód prowadzę dwunastodniowy o długich kiełkach liścioniowych. Wodę sprowadzono do gorzelni z płynącego opodal strumyka.

Na razie bliższych szczegółów postępowania technicznego nie podaję — uczynię to później — przy wolniejszym czasie, zaś po ukończeniu kampanii nadeszlę obszerniejsze sprawozdanie z przebiegu tejże.

Wł. Sokołowski
kier. gorzelni.

Odpowiedź.

Na pytanie postawione w numerze 2. „Gorzelnika“, podpisane przez p. Stańczykiewicza, ja posyłam odpowiedź zgodną z uwagą p. Jenika.

W istocie gorzelnictwo nie polega na cudach, lecz na umiejętnem przeprowadzeniu procesu chemicznego przemiany skrobii na cukier, a cukru na alkohol.

Jako starszy praktyk i wytrawny zawodowiec, który już w niejednej gorzelni pracował — twierdzę, że nawet w prymitywnych tj. na stary sposób urządzonych gorzelniach, można przy sprzyjających warunkach miejscowych i przy usilnej pracy, dopro-

wadzić odfermentowanie zacieru do 0·6° S. a wydatki spirytusu do 62 odsetek litrowych z kilograma skrobii. Powiadam, że można, bo sam do takiego rezultatu doprowadzałem — nie można tego jednak dokazać zawsze i wszędzie, nawet pomimo najsilniejszych zabiegów i pracy, gdyż rzadko kiedy złożą się wszystkie okoliczności w sposób pomyślny. Zauważyć muszę, że w mojem technicznem postępowaniu głównie opieram się na dobrze wyprowadzonym, czysto wyrobionym i ze zdrowego jęczmienia pochodzącym słodzie. To też i w bieżącej kampamii zaraz na początku miałem słód wyborny, a odfermentowanie kadzi dochodziło do 0·4° S. Słodownię mam za małą, umieszczoną pod kadkarnią, nie można przeto w niej utrzymać przez dłuższy czas słodu w zupełnie czystym stanie — dało mi się to odczuć, gdyż kadzie odfermentowywały później tylko na 0·7—0·8° S. A gdy nadto dostałem gorszy jęczmień do słodowania — pochodzący z pola gradem dotkniętego to i odfermentowanie kadzi na tem ucierpiało, albowiem teraz idą one na kocioł przy 1·4° S.

Dwa lata temu prowadziłem gorzelnię starego systemu w Słobodzie złotej, majątku p. Józefa Thoma. Zostawałem pod ścisłą kontrolą rządcy i zarazem kasyera izraelity który mi nader skrupulatnie wymierzał kartofle i ściśle oznaczał zawartość ich skrobii. Miałem tam wydatki na 62 odsetek litrowych z 1 kg. skrobii, co w dotyczących rejestrach gorzelnianych i dzisia sprawdzić można.

Jeszcze w jednej gorzelni starego systemu miałem odfermentowanie kadzi do 0·5° S. — było to w r. 1898/9 w Sołowej w Przemyślańskim kluczu, należącym do JW. Romana hr. Potockiego. Odfermentowanie to i wydatki spirytusu jakie tam miałem, widział i stwierdzić może gorzelnik p. Dąbrowski mieszkający obecnie w Tarnopolu.

Nie zdaje mi się racyonalnem, aby doradzać właścicielom, by gorzelnie starego systemu bezwarunkowo burzyli i na gwałt urządzali nowe na sposób postępowy. Jeżeli gorzelnia przedstawia taką ruderę, że już niepodobna mieć w niej dobrych wydatków spirytusu, nawet przy najlepszych chęciach i usilnej pracy — a coroczne naprawy budynku i urządzenia zawiele kosztują, to jući korzystniej będzie ruderę zburzyć i postawić postępową gorzelnię.

W dzisiejszych czasach nie da się już używać usłużnego kartoflomierza i sacharometru. Właściciele i rządcy majątków sami odważają ściśle kartofle a sacharometry gorzelniane są kontrolowane przez inspektorów gorzelnianych i straż skarbową.

Niezupełnie zgadzam się z końcowem twierdzeniem pana interpelanta — ja twierdzę, że artysta muzyk lepiej zagra na złych skrzypcach, aniżeli zwykły rzempolista choćby na najlepszych skrzypcach.

Putiatyńce, w lutym 1904.

Cichocki.

Rozmaitości.

10 „Memento" Eleuteryi:

Co powinien wiedzieć każdy o alkoholu. 1. Iż wódka nie zawiera w sobie żadnych części pożywnych i stąd też w żaden sposób nikogo wzmocnić nie może, i szklanka piwa nie jest pożywniejsza niż szczypta mąki.

2. Iż wszystkie gorące trunki na chwilę wprawdzie podniecają i rozgrzewają, lecz nie nadługo, znowu czynią człowieka ociężałym i słabym i obniżają ciepłotę ciała.

3. Iż alkohol psuje krew, osłabia siłę mięśni, zmiejsza zgrabność rąk i zdolność do pracy tak ciało jak i ducha niszczy,

4. Iż alkohol skutkiemzepsucia krwi sprzyja powstaniu wszelkiego rodzaju chorób i przedłuża trwanie prawie każdej choroby.

5. Iż regularne używanie alkoholu pod jakąkolwiek postacią sprowadza przedwczesną niemoc.

6. Iż regularne używanie alkoholu łatwo doprowadza do przyzwyczajenia się do przesiadywania po lokalach publicznych a stąd zagraża szczęściu i zgodnemu pożyciu rodzinnemu.

7. Iż tak zwane poniedziałkowanie (*blauer Montag*) prawie bez wyjątku bywa skutkiem nadużywania gorącyah trunków.

8. Iż regularne używanie alkoholu utrudnia powodzenie na każdym kroku.

9. Iż pijak, który szczerze pragnie wyleczenia się ze swego nałogu, nie może już nigdy — dosłownie nigdy — ani kropli alkoholu wziąć do ust.

10. Iż regularne używanie alkoholu tak po stronie męża jak żony, niebezpieczeństwo sprowadza dla rozwoju potomstwa.

Walka z alkoholizmem. W Holandyi rozwinięto obecnie gorliwą akcyę, mającą ni celu ochronę młodzieży przed zgubnymi skutkami alkoholihmu. Rząd holenderski przedłożył izbie projekt zmiany ustawy szynkownej ograniczający prawo wyszynku napojów spirytusowych, oprócz tego holenderski „Onderwijzers Propaganda Klub“ wystosował do izby petycyę w tej sprawie. Petycya domaga się, aby rząd zakazał: 1. Sprzedawania alkoholu wszystkim osobom poniżej lat 18, jeżeli same przychodzą do lokalu; 2. podawania napojów spirytusowych wszystkim osobom poniżej lat 18, chociażby nawet przyszły do lokalu w towarzystwie osób starszych; 3. używania małoletnich do posługi w restauracyach i szynkowniach. W samym Amsterdamie podpisało już dotąd petycyę przeszło 16.000 osób, w tej liczbie około 1.600 nauczycieli i nauczycielek.

Ministerstwo skarbu królestwa Serbskiego przeprowadziło zmianę opłat konsumcyjnych od napojów spirytusowych importowanych do Serbii. Austryacko-węgierski zastępca dyplomatyczny w Belgradzie wniósł protest do rządu serbskiego, przeciw nakładaniu podwyższonych opłat na te napoje, które przed wprowadzeniem tej zmiany w Austro-Węgrzech zamówione zostały. Minister skarbu serbskiego wyjaśnił, że żąda opłaty zwykłej akcyzy, której podlegają i miejscowe wyroby napojów.

Ustawa o podwyższonych opłatach jest właściwie dopiero projektem — będącym co prawda już w użyciu, ale przez Skupczynę jeszcze nie zatwierdzonym. Wobec zamierzonej rekonstrukcyi gabinetu serbskiego, projekt ten może ulegnie zmianom.

Austryackie opodatkowanie wódki dało Państwu dochód zaraz w początku 1888 r. 38 milionów kor., w roku 1900 do 130 milionów koron. Na rok 1904 spodziewa się minister skarbu o kilka milionów więcej z tego podatku uzyskać. Przed laty 18-tu płacono za jeden hektolitr opodatkowanego 100% spirytusu mniej więcej 52 kor, zaś w roku 1900 sam podatek wynosił od hektolitra 70 koron. Do tego należy doliczyć jeszcze w niektórych miastach nałożony podatek spożywczy; n. p. we Wiedniu od hektolitra 8 do 16 kor. — z czego wynika, że ogólny podatek sięga od 78 do 86 koron. Doliczywszy do tego podatku cenę spirytusu, to kosztuje jeden hekt. wódki 100% od 120 do 126 koron. Przy takich tedy okolicznościach skarb państwa czerpiąc z tej gałęzi olbrzymie zyski, nie zwalcza bynajmniej nałogowej konsumcyi wódki, jeno stara się widocznie podtrzymać sytuacyę dotychczasową. Co na to powiedzą stowarzyszenia wstrzemięźliwości widząc jak olbrzymie sumy opłacają konsumenci, rekrutujący się głównie z najuboższych warstw ludności.

Projekt monopolu spirytusowego ma dochody skarbu z tego źródła w nieracyonalny sposób podnieść!

W czeskim Wydziale krajowym omawiano i uchwalono poprzeć akcyą zabiegów o zmianę ustawy opodatkowania konsumcyi spirytusu kontyngentowego i nadkontyngentowego, a nadto postanowiono za pośrednictwem Namiestnictwa domagać się od rządu, aby przy tegorocznym rozdziale kontyngentu spirytusowego, gorzelnie otrzymały kontyngent wystarczający. Wydział krajowy domaga się, by zaniechano dotychczasowego sposobu obdzielania gorzelń resztkami zbywającego kontyngentu. Niewiadomo nam, czy nasz Wydział krajowy coś podobnego w tej sprawie przedsięwziął.

Alkohol w napojach spirytusowych. Jedna litra piwa zawiera 3—4%, jedna litra moszczu z jabłek 4—5%, jedna litra moszczu winnego 5—6%, jedna litra francuskiego wina 6—9% jedna litra wina reńskiego 7—10%, jedna litra wina Bordeaux ⅛ część, jedna litra wódki ½, jedna litra koniaku nad ½, jedna litra rumu, araku ¾, w końcu jedna litra likieru ¼—½ litr czystego alkoholu.

Jako ważną wiadomość dla gorzelń rolniczych, podajemy z upoważnienia raabskiej fabryki spirytusu, że przedsiębiorstwo to zrzekło się opłaty licencyjnej od zastósowania metody Bauerowskiej do wytwarzania drożdży sztucznych przy pomocy kwasu siarkowego i ekstraktu drożdżowego, a bez ukwaszania hołowicy kwasem mlecznym. Przedsiębiorstwo to żąda ale, by przedtem o zamiarze stósowania metody Bauerowskiej gorzelnie doń się odnosiły, o formalne zezwolenie. Resztę wyjaśnia zamieszczone w „Nadesłanem“ ogłoszenie tej firmy.

„Neues Wiener Tagblatt“ zawiera wpadające w oczy wezwanie inseratowe, do stowarzyszeń eleuterycznych mniej więcej następującej treści:

Protestujcie wszyscy przeciw zaprowadzeniu na wzór Rosyi monopolu spirytusowego! Wprawdzie w rządowych składach spirytusu nabywanie wódki na kredyt będzie wykluczone, ojcowie rodzin nie będą mogli przepijać ciężko zapracowanego grosza w szynkowniach — cóż jednak z tego, kiedy nabywanie wódki w zamkniętych flaszkach więcej przyczyni się do rozpojania ludności i podniesienia konsumcyi spirytusu. Żona rzemieślnika lub robotnika, jego dziecko, uczeń terminatorski lub służąca przynosić będą wódkę całemi flaszkami do ogniska rodzinnego — a tu zwolna wszystko się rozpije — wszyscy bowiem zaczną kosztować i już od dzieciństwa przyzwyczajać się do używania alkoholu.

Wystawa spirytusowa w Wiedniu. Arcyks. Franciszek Ferdynand objął protektorat międzynarodowej wystawy sposobów użycia spi-

rytusu w celach przemysłowych, w Wiedniu. Wobec tego, że ogłoszono już dyspozycye co do podróży arcyksięcia nie otworzy on wystawy osobiście.

Koleżeńskie porozumienie się.

Człowiek wiodący samotny, odosobiony żywot, chociażby nawet pracowity i dla społeczeństwa użyteczny — w końcu tetryczeje staje się ponurym, skrytym i nie tylko dla drugich ale i dla siebie samego przykrym — nieznośnym nawet. — Zupełnie tak samo w życiu społecznem, czy zawodowem pojedyńczy człowiek nie może sam znaczniejszych rzeczy dokonać — musi się kojarzyć i łączyć z innymi, jeżeli pragnie, aby praca jego stała się prawdziwie użyteczną i przyjemną.

Szanowni Koledzy! Przed nami ściele się droga wabiąca nas, już w niedalekiej przyszłości do zwiedzenia wystawy spirytusowej w Wiedniu. Wystawa ta przedstawia dla nas zawodowców wielki pociąg i interes, ma nam bowiem naocznie okazać i udowodnić istotny stan postępowej tegoczesnej techniki gorzelnianej we wszystkich krajach i państwach europejskich — obiecuje nam okazać obraz poglądowy na okazach sporządzonych umysłem i rękami wszelkich kategoryj zawodowców produkcyi spirytusowej. Obraz ten wabi nas i pociąga siłą magnetyczną. — Korzystajmy z nader rzadkiej sposobności napojenia nim oczu i umysłów naszych — wszak będzie to prawdziwa biesiada dla każdego zamiłowanego zawodowca.

Spieszmy na ten popis fachowców naszego zawodu, ale spieszmy z rozwagą ludzi rozsądnych, zorganizowanych. — Wszak mamy Polskie Towarzystwo gorzelnicze dlaczegożby więc mielibyśmy jechać na wystawę pojedyńczo bez wytkniętego planu i bez możności wzajemnej wymiany zdań i poglądów, skoro możemy uczynić to gremialnie na sposób zorganizowanej wycieczki zawodowej; przecież byłoby to dla nas i pożyteczniej i taniej.

Stawiam wniosek, aby dziś już zakrzątnąć się około z o r g a n i z o w a n i a w s p ó l n e j w y c i e c z k i w y s t a w o w e j d o W i e d n i a. Niechaj przyłącza się do niej kto tylko chce ze sfer gorzelniczych, lecz całość nosić powinna firmę i cechę „Polskiego Towarzystwa gorzelniczego“.

Ochotnicy teraz już niechaj zgłaszają do prezesa Towarzystwa WP. Antoniego Jenika w Bołszowcach swoje uczestnictwo w tej wycieczce. Na podstawie liczby zgłoszeń prezes będzie mógł ocenić rozmiary wycieczki, koszta minimalne jakie na każdego uczestnika przypadną i ułożyć odpowiadający warunkom naszej sytuacyi program podróży i pobytu w Wiedniu.

Przy gremialnej wycieczce łatwiej dadzą się uzyskać możliwe ulgi w podróży, w pobyciu na miejscu udogodnienia za pośrednictwem generalnego komitetu wystawowego.

Podaję projekt a resztę rozważcie sami i decydujcie się raźnie po męsku, lecz bez korowodów i rozwałkowywania sprawy na miesiące i drobiazgowe szczegóły. — Wydział Towarzystwa i Prezes nasz obmyślą i unormują co potrzeba. Pokażmy się godnie, poważnie jako jednomyślne ciało a będzie dla nas i z większą korzyścią i przyjemnością w obec zawodowców innych narodowości jakoś przystojniej.

Jeden z ochotników.

Ostrzeżenie!

Niechaj posłuży wszystkim interesowanym w gorzelnictwie jako w y j a ś n i e n i a i w s k a z ó w k a, że podług brzmienia patentu o Bauerowskiej metodzie, może być kwas siarkowy tylko w połączeniu z dodatkiem ekstraktu drożdżowego zastosowane, a zastosowanie samego tylko kwasu siarkowego bez równoczesnego dodawanie ekstraktu drożdżowego, stanowi wkraczanie i narzucanie opatentowanej w Austryi do Nr. 150.95 metody Prof. Dr. Büchelera do wytwarzania w 24 godzinnych drożdży sztucznych bez uskwarzania hołowicy kwasem mlecznym.

Ponieważ doszły mię wiadomości, że wiele gorzelni powołuja się na Bauerowską metodę wytwarzają drożdże przy pomocy kwasu siarkowego, jednakże bez równoczesnego dodawania Bauerowskiego ekstraktu drożdżowego, — przeto dla zachowania moich praw, wdrożę przeciwko nim o naruszenie patentu sądowe kroki.

Ignacy Pulay,
Wiedeń IX Berggasse 29.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 1. marca 1904. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Żyto gotowe od 6·50 do 6·80. Żyto na termina od —·— do —·—. Jęczmień pastewny —·— do —.—. Jęczmień browarniany 5·50 do 6·—. Kukurudza nowa —·— do —·—. Kukurudza stara od 6·30 do 6·50.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od 20·— do 20·25. Spirytus paritas Tarnopol ekskontyngen. 15·25 do 15·40.

Hołowiczanki, drożdżarki, rezerwoary na wodę, **kadzie fermentacyjne** wyrabia w różnych rozmiarach z najlepszego, suchego **drzewa modrzewiowego** i dostarcza po najtańszych cenach bednarz gorzelniany

Johann Heinz w Seifersdorf

poczta Wiese koło Jägersdorf.

(Posiada najlepsze referencye).

KOKS

otrzymany przy destylacyi najlepszych

węgli gazowych

do opału kotłów parowych

i celów kowalskich

poleca

Zakład gazowy miejski we Lwowie.

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna we Wiedniu

główny skład na Galicyę w handlu

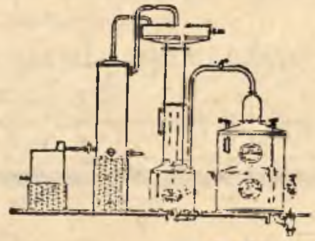
KAROLA BAŁŁABANA

Lwow, Halicka 23.

Jedynie przydatne do zacieru gorzelnianego, ponieważ

bez krochmalu.

Zlecenia z prowincyi uskutecznia się bezzwłocznie.



CH. J. KOZINER

Fabryka wyrobów kotlarskich, miedzianych, mosiężnych i żelaznych

w Tarnopolu

(ul. Smykowiecka) naprzeciwko nowego ogrodu.

Adres teleg af.: „KOZINER“ kotlarz, Tarnopol.

Urządza dla gorzelni gorzelnianych

wyroby kotlarskie, miedziane

KOTŁY PAROWE wszelkich systemów

PARNIKI HENZEGO

Zacierniе chłodzące

Aparaty opędowe

Rezerwoary na spirytus i wodę

MASZYNY PAROWE, TRANSMISYE

Płuczki do kartofli

Pompy do wody, zacieru i spirytusu.

☛ Wszelkie rekonstrukcye i naprawy starych gorzelni uskutecznia jak najtaniej.

F. Drüding

fabryka wyrobów metalowych i kotlarni

w Białej (Galicya)

poleca się do wykonania

całkowitych gorzeln rolniczych, Aparatów opędowych i ciągłych, kadzi zacierne, Parniki Henzego, kotły rezerwowe na spirytus i wodę, aparaty i parniki dla karmy instalacye wodociągów, rekonstrukcye starych gorzeln.

☛ **Kosztorysy na żądanie franko.** ☚